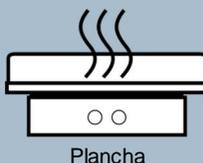
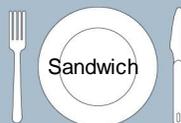


Ketchup burger brioche

Pain ambiant, tomate, sauce incroyable, steak de boeuf, sauce cheddar, pickles, oignons rouge, ketchup



Mise en place

Laver et préparer la batavia.
Laver et couper en tranches la tomate.
Eplucher et couper en rouelle l'oignon rouge.
Couper en tranches dans le sens de la longueur le pickle.

Mise en oeuvre

Placer au bain marie la sauce cheddar.
Cuire le steak selon la cuisson demandée, sur la plancha chaude et légèrement huilé.
Toaster sous une salamandre ou toasteur le bun brioché, puis dresser le burger :
- Etaler la sauce incroyable sur la base du pain
- Puis la batavia
- La tomate
- Le steak
- La sauce cheddar chaude
- Les rouelles d'oignon rouge
- Le pickle
- A nouveau l'oignon rouge et batavia
- Ajouter un trait de ketchup
Refermer avec le chapeau du bun et servir aussitôt.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PAINS HOT DOG BRIOCHE 16 CM	7473	1 pces
CHEDDAR CHEESE SAUCE poche	7020	30 g
PICKLED GHERKINS ENTIERS - cornichons ma	7996	30 g
KETCHUP SNACK SAUCE	6694	20 g
INCREDIBLE BURGER SAUCE	7734	30 g
Steak haché		120 g
Tomates fraîches		30 g
Oignons rouges		20 g
Batavia		20 g